

असाधारएा **EXTRAORDINARY**

भाग II—सण्ड 3—उप-सण्ड (i) PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित PUBLISHED BY AUTHORITY

सं• ७७)

नद्गी बिल्ली, शनिवार, फरवरी 26, 1983/फाल्गुन 7, 1904

No. 701

NEW DELHI, SATURDAY, FEBRUARY 26, 1983/PHALGUNA 7, 1904

इस भाग में भिन्न पष्ठ संख्या वी जाती है जिससे कि यह अलग संकलभ के रूप में रखाजासक

Separate paging Is given to this Part in order that it may be filed as a separate compilation

स्वास्थ्य ग्रौर परिवार कस्याण मंत्रालय (स्वास्थ्य विभाग)

अधिसुचना

नई दिग्ली, 26 पण्वरी 1984

मा का ्नि 109(अ).--खाद्य अपिश्रण नियम 1955 मे सणायन प्रयनं के लिए नियमों का एक प्रारूप खाद्य अपसिश्रण अधिनियम 1954 (1951 का 37) की धारा 23 की उपधारा (i) द्वारा यथा अमेक्षित भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मन्नालय (स्व(स्थ्य विभाग) की अधिमुचना संख्या सांवकावनिव ८३७ नारीख 1 सितम्बर, 1981 के अधीन भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड र, उपखड (i) तारीख 2-9-81 के पुष्ट मख्या 1981--1987 पर प्रकाशित किया गया था, जिसमे उस तारीख से जिसको उक्त राजपन्न की प्रतिया जनका को उपलब्ध कराई गई थी, 90 दिन की समाप्ति से पूर्व उन राभी चिक्तियों से आक्षेप प्रौर मुझान मार्ग गण थे, जिनके उससे प्रभावित हान क सभावना है।

और ध्वय राजपन्न 12 सितम्बर, 1981 की जनता का उपस्रका करा दिला भया था

और बच्चीय संस्थार न नियमों के उक्त प्रारूप की बाबन जनगा से प्राप्त अक्षेपो और मुझाबो पर विचार कर लिया है,

1396 GI/82

अत अब, केन्द्रीय भरकार, उक्त अधिनियम की धारा 23 की उपधारा (i) हारा प्रदल्त शक्तियों का प्रयोग करने हुए और केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श के पश्चात् खाद्य अपमिश्रण नियम. 1955 में और समोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अथन् ⊸⊸

प्रारूप नियम

- । (1) इन नियमों का सक्षिप्त नाम खाश अपिमश्रण निवारण (प्रथम संशोधन) नियम, 1983 है।
- (2) ये सिवाय नियम 2(3) के जो प्रकाशन की तारीका से छह माम के पक्ष्वात प्रवृत्त होगा, राजपत्न में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होगे।
- 2 खाद्य अपमिश्रण निवारण निवम, 1955 (जिसे इसमे इसके पण्चाम उक्त नियम कहा गया (है) के नियम 42 में,
 - (1) उप-खण्ड (झ) में, ''खाच मामान्य नमक की प्रतिशामता तथा" मध्यो का योप किया जाएगा।
 - (়) রমান্ত (১) के अस्त मे निम्नलिखित जब्दो को जोडा जाएगा अर्थान् ---

''यदि मिश्रिन ममाला तेल मे नला जाता है ता उस पर निग्नलिखित लेखल होगा ---

(1)

मिश्रित मसाला (तला हुआ)

यह मसाला... (अयुंबत खाद्य नेल का नाम) में तला गया है

उ उक्त नियम के परिणिश्ट का मे,

(47)	मद क. 05,01,	奪.05.02	布 0.5	03,
	布,05,03,01,		重.05	04
	ቸ . 05 . 04 . 01,		476 05	0.7
	₦ . 05.08,		47 05	() 9,
	邨 、05,10,	亚,05 11,	事の05	19,
	ब र . 0 5 . 1 3,	带.05.14,	事 0.5	1 5
	亚.05 17 ,	और क. 05-2	}के अन्त	म

निम्नलिखित अंत भ्यापित किया जाएगा अर्थात् --

"उसमें मिलाए गण रंजक पदार्थ नहीं होंगे"

(बा) मद क. 05 01 कि 05 03 02, कि 05 01 02 **雪.05.06 01 零 05 07 01 雪 05 08 01** 事 05 09,01 事 05 10 01 事 05 11 01 〒 05 12 01 年 05 13 01 〒 05,14 01 〒,05,15,01 〒 05,16 01 〒 05 17 01 और क 05,23 के अन्त में निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात् —

"उसमे मिलाए गए रजक पदार्थ नहीं होते ',

- 2. मद क 05 21 में "जब कभी सामान्य खान्च नमक मिलाया जाए सो भारानुसार उसका प्रतिशत लेखल पर घोषित किया जाएगः शब्दो का कोष किया जाएगाः,
- 3. मद क' 05 21 के पण्यात, निम्नलिखिय मदे अन्तम्भागित की जाएसी, अर्थान् ---

"क. 05 21 01--मिश्रित ममाला (साब्त) से स्वच्छ सुख और स्वाम्ध्यप्रद मुगधित बृद्धिं तथा मसाले का मिश्रण अभिप्रेत है। इसमे सूखी साग भाजी और/या फल, विलहन, महसून, अदरक, खनखम और करी के पत्ते भी हो सकते है। यह मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगा। यह फक्ंदी और कीट ग्रमन से मुक्त होगा। बाह्य पदार्थ का अनुपात भार में पाच प्रतिणत से अधिक नहीं होगा जिसमें से कार्बनिक पदार्थ जिसके अन्तर्गत विजातीय खाद्य बीज भी हैं, और अकार्बनिक पदार्थ का अनुपात अमग तीन प्रतिणत और दो प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।"

मिक्षण में अविष्टि मनालों के नाम लेजल पर भार के आधार पर सम्मिश्रण के अवरोही अस में उपर्राणन किए जायंगे।

- 4 मद क 07 03 मे. "फक्टोम/ग्लुकोस का अनुपात 0 90 से कम नहीं हाना "शब्दा ग्रीर अंको के स्थान पर "फक्टास/स्लुकास का अनुपान । ०६ से कम नहीं होगा" पब्च और अंक रखे जायेग.
- 5 सद क.19 01 में 'आटा'' णब्द के स्थान पर, 'आटा या परिणामी आटा" म्हद रखे जायेगे।

अ मद क. 19 07 के स्थान पर निम्निशिक्षेत्र रखा जलागाः अर्थान् '--

> ंक 19 07 विस्कृट, जिनके अन्तर्गत वेफीर विरकुट भी है जो मैदा, बनस्पति या परिष्कृत खाद्य तेल अथवा टेक्स मक्स्यत या देशी मक्खन या कुलिय मक्खन या घी या उनके मिश्रण स बनाए जायेंगे। इतमे निम्नलिखित एक या अधिन गंपटा हो मकते है, अर्थात् ---

सामान्य खाद्य नमका, अनुझान प्रिप्त अध्यमीकारक पायसी-कारक और स्थामीकारक, अनुज्ञान परिरक्षक और रम , किण्वन-कारक जैसे बेकिंग पाउडर, अमोतियम बाइकार्बोनेट, जसोतियन वधक्रीनेट और मक्खन दुग्ध पाउडर जनाज और उसके उत्पाद, पनीर, सिट्टिक अस्य, कांका कांका निय्कर्ष खाद्य निर्जर्लाकुत नायरियल, डैक्स्ट्राज, फल और फल उत्पाद, सुखे फल और दृढ़ फल, अडे, खाद्य वनस्पति उत्पाद, एमिलेस और अन्य एनजाइस अनुभाव सुक्तिपूर्ण , स्इचियर्धक और फिक्सचर, अहा उन्नधक, अवरन ग्ल्टेन, म्ंगफली का आटा, दुग्ध और दुग्ध उत्पाद, मध जैली फाइंग कारका, द्रव म्लूकोसा, माल्ट उत्पाद, ग्राच तिलहन, आटा और चरा, गरम मगाले और ममाले खास स्टार्च जैसे आलू स्टार्च और खाद्य आटा, मीनी और और कीनी उत्पाद, इक्टं शुगर, गुउ प्रोटीन सान्द्र गीर और अन्य पापक सोडियम वार्डमलफेट गोडियम मेंटा-बाईमल्फेट और अन्य डा कंडीणनर, विटामिन, हैरिशान और फेरम साल्ट, पीटेणियम आयोडाइड; मेलिक और शैक्टिक अम्ल, टार्टरिक अम्ल, भिरका और एगेटिक अम्ल रामीर ।

बिम्कृट निम्नलिखित मानको के अनुरूप होगे अर्थात् --

- (क) (মুদ্ধে आधार पर) প্ৰকৃষ্ট রছেট্টাৰ্ন্সাধিক के अस्य मे अविलेय भस्म । । प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
- (দ্র) निकाली गई बसा की अभ्यक्ता (ओलिक अभ्य के टए में) 1 ५ प्रतिशान में अधिक नहीं होगी।"

 मद क, 25, 0) के पण्चल ्लिक्सितियान एके जीत्राज्ञाता का जाएंगी, अथीन् ---

क. 25. 02. 01 चूड्रम था वजनगम, चूड्रम अधार या बबलगम आधार, प्राकृतिक या मिन्येटिक, नान-टाक्सिक इंक्षु शर्करा और द्रव ग्लूकोम (कार्नेसिरप) से तैयार किया जाएगा । ग्न आधार के निम्नलिखित कोतीं का प्रयोग किया जाएगा:—

- (1) अवूल, कीकर (गम अरै वार)
- (2) **धी**र
- (3) झीगा (जैल)
- (4) पट्टा
- (5) चीकु (मपोटा)
- (৪) प्राकृतिक स्वड लेटे≢स
- (7) सिन्थेटिक रबड़ लेटेक्न
- (8) काच्छक राख का जिल्मरील एस्टर
- (9) गोंद राल का मिलमरोल एक्टर
- (10) मिन्थेटिक रास
- (11) आंशिक रूप से हाइड्रोजनका गींव का काष्ट्रज राव का स्थिमरील एसड
- (12) प्रकृतिक सल
- (13) पंलिक्षिनिल एमीटेट
- (14) अगर (खाद्य श्रेर्णः)

डसमें (नानलिखन सथटकों में से कोई भी स्मिनलिय ही राकेगा

- (क) क्लिसर्गान
- (खा) भारट
- (ग) द्रुग्ध पा ५३४
- (घ) चाकलेट
- (इं) काक
- (स) जिलेटिन खाद्य श्रेणी
- (छ) अनुज्ञान सुरु(चिक
- (म) अन्झाल राजक
- (রা) अनुकान प्रति आवर्साकाका
- (≍।) अन्जान पि∵क्सक
- (ट) अनुजात पायम'राज्य
- (अ) मार्गादरल
- (उ) स्तह जैसे कि स्टार्च टेल्फ, स्टॉक्क अस्त, आइसिंग गर्कस, पैराफित मोम या द्वय पैराफित, खाद्य श्रेणी या अन्य खाद्य श्रेणी स्मृतिक तेल
- (क) पेय जल
- (ण) अध्यक्तीकारक खाद्य श्रेणी
- (६) विटामिन खिल्ज प्राटंन जैसे पंजिक
- (थ) टिट। িথেন ডাইয়াৰণ। ইড, खার ঐণী (মাণ के अनुसार अधिकत्म । স্বিশ্ব
- (व) कैल्गियम कार्बोनेट
- (ध) मैंग्नेशियम का बॉनिट
- (न) फामफेटिस स्टार्च

यह गदगी गर्द अर्थासञ्जलो और हानिकारक नर्स्वा से रहिन होगा। यह निव्नित्थित मानकों के भी अनुस्प होगा, अर्थान --

संघटका ८-०	बहंगम	 वेबल गम
(1) गम	भार में 1 : 5 प्रीप- णान से कम नहीं होग्श	भार में 14.0 प्रतिशत में कम नहीं होगा।
(2) अर्ज्जना	भारमे 3 5 प्रक्ति- भाग से अधिक नहीं होंगी ।	भार में 3.5 प्रतिणत्त से अधिक नहीं होगी।
(3) सल्फेटभस्म	भार में 9.5 प्रक्षिण से अधिक नहीं होंगी ।	भार में 11.5 प्रतिशत में अधिक नहीं होगी।
(4) अम्ल अविलेय भस्म	भारमें 2.0 प्रक्तिमत से अधिक नहीं होगी।	भार में 3.5 प्रतिमन से अधिक नहीं होगी।
(5) प्रमचायक चीनी इसे उनसदीन माना गया है।	भारमे 4.5 प्रतिशक्त से अधिक नहीं होगी	भार में 5.5 प्रतिणा में राम नहीं होगी।
(७) गुक्ताम	भार में 70 00 प्रतिणाम से अक्षिक नहीं होगी ।	भारमे 60.0 प्रतिणप्त से अधिक नहीं होगी

[मक्या पीठ 15014/1/79 पीठण्यठ (एफठणण्ड एन०) पीठएफठण्ठ] एसठ केठ गुधकर, समुक्त मर्बिद

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE (Department of Health) NOTIFICATION

New Delhi, the 26th Lebruary, 1983

G.S.R.109(E).—Whereas certain draft rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, were published as required by Sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), with the notification of Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health) No. G.S.R. 837, dated 1st September 1981 at pages 1984—1987, in the Gazette of India, Part II, Section 3, Sub-section (i) inviting objections and suggestions from all the persons likely to be affected thereby before the expiry of 90 days from the date on which copies of the said Gazette were made available to the public.

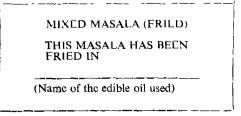
And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the 12th September, 1981;

And whereas the objections and suggestions received from the public on the said draft rules have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by subsection (1) of section 23 of the said Act, the Central Government after consultation with Central Committee for Food Standards hereby makes the following rules, further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, namely:

RULES

- 1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (1st Amendment) Rules, 1983.
- (2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette, except rule 2(3) which shall come into force after six months from the date of its publication.
- 2 In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules), in tule 42.
 - (i) In clause (I), the words "percentage of edible common salt and" shall be omitted.
 - (ii) in clause (L) the following words shall be inserted at the end, namely:—
 - "If mixed masala is fried in Oil, it shall be it the following fabel:—



- 3. In appendix "B" to the said rules,
- (1) (a) in items A. 05.01, A.05.02, A. 05.03, A. 05.03.01, A. 05.04, A.05.04.01, A.05.07, A.05.08, A. 05.09, A. 05.10, A. 05.11, A. 05.12, A. 05.13, A.05.14, A. 05.15, A. 05.17, and A. 05.22, after the words and figures "insect damaged matter shall not exceed 5 per cent by weight", the words "It shall be free from added colouring matter.", shall be inserted;
 - (b) in items A. 05.01.01, A. 05.03.02, A. 05.04.02, A. 05.06.01, A. 05.07.01, A.05.08.01, A. 05.09.01
 A. 05.10.01, A. 05.11.01, A. 05.12.01, A. 05.13.01, A. 05.14.01, A. 05.15.01, A. 05.16, A. 05.16.01, A. 05.17.01, A. 05.17.02, A.05.17.03
 A. 05.18, and A. 05.23, the words "It shall be free from added colouring matter.", shall be added at the end:

(2) in item A. 05.21, the "whenever edible common salt is added, its percentage by weight shall be declared on he label, also" shall be omitted;

-<u>--</u>---

- (3) after item A 05.21, the following items shall be inserted, namely:
 - "A. 05.21.01 Mixed Masala (whole) means a mixture of clean, dried and sound aromatic herbs and spices. It may also contain dried vegetables and/ or fruits, oilseeds, garlic, ginger, poppy seeds and curry leaves. It shall be free from added colouring matter. It shall be free from mould growth and insect infestation. The proportion of extraneous matter shall not exceed five per cent by weight, out of which the proportion of organic matter including foreign edible seeds, and inorganic matter, shall not exceed three per cent and two per cent, respectively.
 - The names of the spices contained in the mixture shall be indicated on the Label in descending order of composition by it".
- (4) in item A. 07.03, for the words and figures "Fructose/ Glucose ratio shall not be less than 0.90", the words and figures "Fructose/Glucose ratio shall not be less than 0.95, shall be substituted;
- (5) in item A. 18.01, for the word "Atta" the words "Atta or resultant atta", shall be substituted;
- (6) for item A, 18.07 the following item shall be substituted, namely:-
 - "A.18.07-- Biscuits including water breuits shall be made from maida, vanaspati or refined edible oil or table butter or deshi butter or margarine or ghee or their mixture. It may contain any one or more of the following ingredients, namely:--

Edible common salt; permitted anti-oxidents; emulsifying and stabilising agents; permitted preservatives and colours; leavening agents, such as baking powder; ammonium bicarbonate; ammonium carbonate; butter milk powder; cereals and their products; cheese; citric acid; cocoa; coffee extract; edible desiccoted coconut; dextrose; fruits and fruit products; dry fruit and nuts; egg; edible vegetable products; amylases and other enzymes, permitted flavouring agents: flavour improvers and fixers: flour improvers: ginger; gluten; groundnut flour milk and milk products; honey; jellyfying agents; liquid glucose; malt products; edible oilseeds; flour and meals; spices and condiments; edible starches such as potato starch and edible flour: sugar and sugar products; invert sugar; jaggery, protein concentrates and other nutrients; sodium bisulphites, sodium meta-bisulphite and other dough conditioners; vitamins, calcium and ferrous salts; potassium iodide, malie and lactic acids; tartaric acid; vinegar and acetic acid; yeast.

Biscuits shall conform to the following standards, namely:

- (a) Ash insoluble in dilute hydrochloric acid (on dry basis) shall not be more than 0.1 per cent.
- (b) Acidity of extracted fat (as olere acid) shall not exceed 1.5 per cent";
- (7) after item A.25.02, the following item shall be inserted, namely :—
 - "A. 25.02.01—Chewing gum and bubble gum shall be prepared from chewing gum base or bubble gum

base, natural or synthetic, non-toxic; cane sugar and liquid glucose (corn syrup).

The following sources of gum base may be used :--

(1) Babul, Kikar (Gum Arabic)

- (2) KHAIR
- (3) Jhingan (Jacl)
- (4) Ghatti
- (5) Chiku (Sapota)
- (6) Natural rubber latex
- (7) Synthetic rubbei latex
- (8) Glycerol ester of wood rosin
- (9) Glycerol ester of gum rosin
- (10) Synthetic resin
- (11) Glycerol ester of partially hydrogenated gum or wood rosin
- (12) Natural resin
- (13) Polyvinyl acctate
- (14) Agar (food grade)

It may also contain any of the following ingredients, namely:—

- (a) Glycerine:
- (b) Malt;
- (c) Milk powder:
- (d) Chocolate;
- (c) Coffee;
- (f) Gelatin, food grade,
- (g) Permitted Flavours;
- (h) Permitted Colours;
- (i) Permitted anti-oxidants;
- (j) Permitted Preservatives,
- (k) Permitted Emulsiflers;
- (l) Sorbitol;
- (m) Lubricants, such as starch, tale, stearie acid, icing sugar, paraffin wax or liquid paraffins, food grade, or other food grade mineral oil;
- (n) Water, potable;
- (o) Acidulants, food-grade ;
- (p) Nutrients like vitamins, minerals, proteins;
- (q) Titanium dioxide, food-grade (Maximum 1 per cent by weight),
- (r) Calcium carbonate;
- (s) Magnesium carbonate;
- (t) Phosphated starch;

It shall be free from dirt, filth, adulterants and harmful ingredients. It shall also conform to the following standards, namely:—

Ingredients	Chewing gum	Bubble gum	
(i) Gum	Not less than 12.5 per cent by weight.	Not less than 14.0 per cent by weight.	
(ii) Moisture	Not more than 3.5 per cent by weight.	Not more than 3.5 per cent by weight,	
(iii) Sulphated Ash	Not more than 9.5 per cent by weight.	Not more than 11.5 per cent by weight.	
(iv) Acid insoluble ash	Not more than 2.0 per cent by weight.	Not more than 3.5 per cent by weight.	
(v) Reducing sugars (calculated as dextrose)	Not less than 4.5 per cent by weight.	Not less than 5.5 per cent by weight.	
(vi) Sucrose	Not more than 70.0 per cent by weight,	Not more than 60.0 per cent by weight.	

[No. P. 15014/1/79-PH(F&N)PFA]

S.K. SUDHAKAR, Jr. Secy.